

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
FETHİYE ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSESİ
2009-2010 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI II.DÖNEM YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Temel Yiyecek Üretimi, Servis Hazırlıkları, Mutfak Uygulamaları, Pasta Yapım Teknikleri-1, Türk Mutfağı Yemekleri, Açık Büfe, Tatlı Yapım Teknikleri, Yiyecek Servisi, Alkolsüz İçeceklerin Servisi, Alkollü İçeceklerin Servisi, Konuk Masasında Servis, Yemek Gruplarının Servisi, Kokteyller&Servisi

ZÜMRE ÖĞRETMENLERİ TOPLANTI TUTANAĞI

Zümre No	3	Dersin Adı	Alan Ortak ve Dal Dersleri		
Zümre Başkanı	Sezgin GÜNDÜZ	Toplantı Yeri	Öğretmenler Odası		
Toplantı Tarihi	12.02.2010	Toplantı Saati	13.30		
TOPLANTIYA KATILAN ZÜMRE ÖĞRETMENLERİ					
1.	Sezgin Gündüz	5.	Fatih Y.Kuyucak	9.	İbrahim Erke
2.	Betül Oruç	6.	Filiz Öztürk	10.	Osman Barış Nazlı
3.	Dilber Sirek	7.	Aynur Karadon	11.	Mustafa Gezer
4.	Mehmet Yücepete	8.	İbrahim Güngör	12.	-

GÜNDEM MADDELERİ

1. Açılış ve yoklama.
2. Birinci dönem zümre kararlarının okunarak kurulda değerlendirilmesi.
 - a. Zümrede plânlandığı halde uygulanamayan faaliyetler ve nedenlerinin değerlendirilmesi.
 - b. Dersler bazında **sınıf başarı** durumlarının görüşülmesi.
 - c. Öğrenci başarısını artırıcı tedbirlerin görüşülmesi.
3. **Atölyelerle** ilgili çalışmaların görüşülmesi.
 - a. Mutfak ve Servis Atölyelerinin iyileştirilmesi kapsamında yapılan faaliyetler.
 - b. Atölyelerin tertip-düzen ve bakımları.
 - c. Atölyelerin fiziki bakımı ve onarılması.
4. MEB Ödev Yönetmeliği'nin incelenerek **yıllık ödevlerin toplanma zamanı ve ödev değerlendirme ölçütlerinin belirlenmesi.** (Ders Dışı Eğitim Faaliyetleri Hak.Yön.- 2300 S.T.D.)
 - a. Yıllık ödevlerin toplanma zamanının belirlenmesi.
 - b. Ödev değerlendirme ölçütlerinin belirlenmesi.
5. MEB Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü ile Türkiye Aşçılar Federasyonu arasındaki işbirliği protokolü kapsamında 20-23 Ocak 2010 tarihlerinde Antalya ilinde "**Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri**" arasında düzenlenen ve okulumuzun da katıldığı "**Yemek Yarışmasının**" değerlendirilmesi.
6. 20-23 Ocak 2010 tarihlerinde Antalya ilinde düzenlenen "**21.Uluslararası Konaklama, Ağırhama, İkrâm Ekipmanları ve Dekorasyon İhtisas Fuarı**" izlenimlerin zümrede paylaşılması.
7. **Proje Tabanlı Beceri Yarışması** kapsamında yapılan çalışmaların görüşülmesi.
8. Okul, sınıf, atölye araç-gereçlerin korunması için alınacak önlemlerin görüşülmesi.
9. Öğrenci **devam-devamsızlık** durumlarının görüşülmesi.
10. Öğrencilerimizi **kötü alışkanlıklardan korumak** için alınacak tedbirlerin görüşülmesi.
11. **İşletmelerde Beceri Eğitimi (yaz stajı)** çalışmalarının görüşülmesi.
12. **Turizm Haftası** kutlama etkinlikleri kapsamında yapılacak olan faaliyetlerin görüşülmesi.
13. Dilek, temenniler ve kapanış.

GÜNDEM MADDELERİNİN GÖRÜŞÜLMESİ VE ALINAN KARARLAR

1. Açılış ve yoklama.

Zümre Başkanı **Sezgin Gündüz**, toplantıya katılan zümre öğretmenlerine hoş geldiniz diyerek toplantıyı başlattı. Yapılan yoklamada tüm zümre öğretmenlerin hazır olduğu tespit edilmiştir.

2. Birinci döneme ait olan zümre kararlarının okunarak kurulda değerlendirilmesi.

Mutfak Atölye Şefi Fatih Yasin Kuyucak, 2009-2010 öğretim yılı I. Döneme ait olan zümre öğretmenler toplantısı kararlarını kurula okuduktan sonra, zümre kararlarının değerlendirilmesine geçildi.

a. Zümrede plânlandığı halde uygulanamayan faaliyetler ve nedenlerinin değerlendirilmesi.

Toplantıda yer alan tüm zümre öğretmenleri: “Birinci döneme ait zümre kararlarında yer alan çalışmaların (yıllık plânlar ve zümrelerde belirtilmiş olan derslerin işlenişi, öğretim yöntem ve teknikler, ölçme-değerlendirme, gezi-gözlem çalışmaları, proje yarışmaları hakkında alınan tüm kararların) belirtilen zamanlarda yapılarak zümre kararlarının başarıyla uygulandığını ve uygulanamayan zümre kararlarının da olmadığını” ifade ettiler.

b. Dersler bazında sınıf başarı durumlarının görüşülmesi.

Yiyecek İçecek Hizmetleri öğretmeni Betül Oruç, şube ve dersler bazında 2009-2010 öğretim yılı I. Döneme ait sınıf başarı yüzdelerini ilgili tablodan okuyarak kurula sundu ve sınıf başarı düzeyleri zümre öğretmenler tarafından incelenerek tartışıldı.

Sınıf/Şube	Dersin Adı	Sınıf Başarı Yüzdesi (%)
10/A	Temel Yiyecek Üretimi	% 91,30
10/B	Temel Yiyecek Üretimi	% 91,30
10/A	Servis Hazırlıkları	% 77,05
10/B	Servis Hazırlıkları	% 77,05
11/A	Yiyecek Servisi	% 33,33
11/A	Alkolsüz İçeceklerin Servisi	% 60,00
11/A	Alkollü İçeceklerin Servisi	% 40,00
11/B	Mutfak Uygulamaları	% 100
11/B	Pasta Yapım Teknikleri-1	% 100
12/A	Konuk Masasında Servis	% 97,73
12/A	Yemek Gruplarının Servisi	% 91,57
12/A	Kokteyller ve Servisi	% 83,33
12/A	Temel Yiyecek Üretimi	% 91,00
12/B	Türk Mutfağı Yemekleri	% 80,00
12/B	Açık Büfe	% 90,00
12/B	Tatlı Yapım Teknikleri	% 95,00
12/B	Konuk Masasında Servis	% 100

c. Öğrenci başarısını artırıcı tedbirlerin görüşülmesi.

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Öğretmeni Mustafa Gezer: “Öğrencilerimizin başarı durumlarını ilgili tablodan incelediğimizde; sadece *Mutfak Uygulamaları ve Pasta Yapım Teknikleri-1* dersinde sınıf başarısının %100 olduğunu, diğer derslerde ise arzu edilen %100 başarının gerisinde olduklarını ve bu başarı düzeyini daha da yukarıya çıkartmak için gerekli önlemleri alıp uygulamamız gerektiğini” ifade etti.

Zümrece, öğrenci başarısını artırmak amacıyla aşağıdaki kararlar alınmıştır:

- a. Modüldeki konuların öğrencilerin öğrenme düzeyine/seviyesine uygun işlenmesine,
- b. Öğrencileri daha aktif hale getirmek için öğrencilerin araştırmaya yönlendirilmesine,
- c. Başarısız öğrencilerin başarısızlık nedenlerinin araştırılarak, öğrenci bazında başarıyı artırıcı önlemlerin alınmasına,
- d. Başarısız olan öğrencilerle birebir ilgilenilmesine,
- e. Öğrencilerin derslere mutlaka ders araç-gereçlerinin getirmelerinin sağlanmasına,
- f. Öğrencilere derslere evde hazırlanarak gelme alışkanlığının kazandırılmasına,
- g. Derslere hazırlıklı gelen ve dersin işlenişine aktif katılıp dersin daha verimli, zevkli geçmesini sağlayan öğrencilerin sözlüsüne artı vererek ödüllendirilmesine,
- h. Her öğrencinin derse katılımlarının sağlanmasına,
- i. Devamsızlık yapmayı alışkanlık haline getiren öğrencilerle görüşülüp rehberlik servisine sevk edilmesine,
- j. Derslerde ve atölye çalışmalarında her öğrencinin yeteneğine uygun görev ve sorumlulukların verilmesine,
- k. Öğrencilere okuma alışkanlığını kazandırmak için kitap okumaya özendirilmesine,
- l. Öğrencilere mezun olduktan sonra elde edecekleri yeterlilikleri ve bu yeterliliklerinin kendilerinin mesleki gelişimine sağlayacağı katkıların anlatılmasına,
- m. Uygulamalı derslerde bireysel becerilere ağırlık verilmesine,
- n. İhtiyaç duyulan durumlarda **veli ev ziyaretlerinin** yapılarak öğrencilerimizin kişisel, mesleki gelişimini ve başarısını etkileyen faktörlerin yerinde görülmesine,
- o. Okul-öğretmen-veli işbirliğinin düzenli olarak aktif işletilmesi *gibi öğrenci başarısını artıracak kararlar alınmıştır.*

3. Atölyelerle ilgili çalışmaların görüşülmesi.

a. Mutfak ve Servis Atölyelerinin iyileştirilmesi kapsamında yapılan faaliyetler.

Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü'nün okulumuzdaki bölümlerin iyileştirilmesi amacıyla göndermiş olduğu Bakanlık ödeneğinin atölyelerin iyileştirilmesinde nasıl kullanılıp değerlendirildiğinin görüşülmesine geçildi.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “Mutfak atölyelerinin iyileştirilmesi kapsamında her iki mutfak atölyesine 2.90 m yüksekliğinde, 3.85 m eninde, 63 cm derinliğinde raflı, çekmeceli, kapaklı MDF **mutfak dolabı** yaptırıldığını; bu sayede besin maddelerinin, hazırlama-pişirme araçlarının ve servis takımlarının (tabak, kase, çatal, bıçak, kaşık, bardak vb) daha temiz ve güvenli bir şekilde depolandığını, korunduğunu,

Bulaşıkların daha kolay ve hijyenik yıkanabilmesi amacıyla her iki mutfak atölyesine 50 litre hacimli Beko marka elektrikli şofben alındığını,

Mutfak-1 atölyesine 378 litre hacimli, Beko marka nonfrost soğutucu alındığını, bu şekilde çabuk bozulabilecek besinlerin daha uzun süre bozulmadan saklandığını,

Mutfak-2 atölyesine masa üstü Acer marka bilgisayar ve projeksiyon satın alındığını; bilgisayar ve projeksiyonun ders sunumlarında eğitim amaçlı ve şeffikle ilgili çalışmalarda kullanılmakta olduğunu,

Kalorifer dairesinde atıl durumda bekleyen iki evyeli bulaşık yıkama evyesinin alınarak Mutfak-2 atölyesine monte ettirildiğini,

Servis atölye donanımlarının iyileştirilmesi kapsamında; bardak çeşitlerinin, hazırlama-pişirme araçlarının, balık-tranche-fondü takımlarının, masa örtülerinin, kokteyl hazırlama araçlarının alındığını,

Servis-2 atölyesine 25 adet kaliteli kumaş kaplamalı, ortopedik restoran sandalyesi ve 8 adet dikdörtgen restoran masası yaptırıldığını ifade etti.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “Servis-2 atölyesinin iyileştirilmesi kapsamında ilçemiz esnaflarından Elif Ayakkabı’ya 1 adet projeksiyon satın alıncı Servis-2 atölyesine bağış yaptırıldığını ve bu şekilde servis atölyelerinin projeksiyon ihtiyacının tamamlandığını,

Her iki Servis atölyesine alüminyum, oynak başlıklı projeksiyon ayakları satın alarak projeksiyonlar tavana monte edildi; bu şekilde masa üzerinde güvenli ve kullanışı sağlıklı olmayan projeksiyonlar tavana monte ettirilerek olası bir hırsızlığa karşı da önlem alınmış olduğunu,

Servis atölyesi mutfak dolaplarının ilgili bölümlerine kilitler taktırılarak dolaplardaki alkollü ve alkolsüz içeceklerin ve diğere önemli malzemelerin öğrencilerden korunduğunu” söyledi.

b. Atölyedeki fırın, ocak ve dolapların/soğutucuların rutin bakımlarının yapılması.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni Betül Oruç: “Eğitim-öğretim yılının başında atölyelerdeki fırın, ocak ve dolapların her yıl olduğu gibi ilgili servis tarafından kontrollerinin yaptırılarak rutin bakımlarının yaptırıldığını” söyledi.

c. Atölyelerin fiziki bakımı ve onarılması.

Zümre Başkanı: “Dönem başında mutfak atölye tavanlarının boyatılarak bakımlarının yaptırıldığını, verimli çalışmayan atölye evye musluk bataryalarının yenileriyle değiştirilerek yenilendiğini, Mutfak-2 atölyesindeki ağıy kırık olan çelik çalışma tezgâhını sanayiye götürüp çelik kaynağı yaptırılarak tezgâhın tekrar kullanılabilir hale getirildiğini ” ifade etti.

4. MEB Ödev Yönetmeliğı’nin incelenerek yıllık ödev konularının tespiti, ödevlerin verilme-toplanma zamanı ve ödev değerlendirme ölçütlerinin belirlenmesi. (Ders Dışı Eğitim Faaliyetleri Hakkında Yönetmelik - 2300 S.T.D.)

2300 Sayılı Ders Dışı Eğitim Faaliyetleri Hakkında Yönetmelik kurula okunup incelendikten sonra; “yılılık ödev konularının tespiti, ödevlerin verilme-toplanma zamanı ve ödev değerlendirme ölçütlerinin belirlenmesinin görüşülmesine” geçildi.

a. Yıllık Ödevlerin Toplanma Zamanının Belirlenmesi:

Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni Mehmet Yücecepe: “I. Dönem zümre kararları gereğı yıllık ödev konularının öğrencilere Ekim ayının dördüncü haftasında verildiğini ve Nisan ayının I. haftasında da ödevlerin öğrencilerden toplanarak ödev değerlendirme formuna göre değerlendirileceğini” söyledi.

b. Ödev Değerlendirme Ölçütlerinin Belirlenmesi:

Ödevlerin hazırlanmasının her safhasında öğrencilere rehberlik yapılması gerektiğı de önemle vurgulandı. Yıllık ödevler değerlendirilirken de her öğrenciye yıllık ödevleri *izleme formu* doldurularak, ödevlerin ödev değerlendirme formunda belirtilen ölçütlere ve *M.E.B. Ödev Yönetmeliğı’ne* göre değerlendirilmesi kararlaştırıldı. Bu şekilde ödevlerin değerlendirilmesinde zümre öğretmenler arasında birlik beraberlik sağlanmış olunacaktır.

ÖDEV DEĞERLENDİRME ÇİZELGESİ

Sıra No	Ödev Değerlendirme Ölçütleri	Puanlama	Sıra No	Ödev Değerlendirme Ölçütleri	Puanlama
1.	Ödevin istenilen nitelikte olması	20 puan	6.	Yazının okunaklı ve güzel olması	10 puan
2.	Ödevdeki bilgilerin bilimsel olması	10 puan	7.	Çeşitli kaynaklardan yararlanma	10 puan
3.	Ödevin özgün olması	10 puan	8.	Kaynakçanın belirtilmesi	10 puan
4.	Plân ve temizlik	10 puan	9.	Ödevin belirtilen sürede verilmesi	10 puan
5.	Yazım (imlâ) kurallarına uygun olması	10 puan	TOPLAM PUAN		100 puan

5. MEB Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü ile Türkiye Aşçılar Federasyonu arasındaki işbirliği protokolü kapsamında 20-23 Ocak 2010 tarihlerinde Antalya ilinde “**Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri**” arasında düzenlenen ve okulumuzun da katıldığı “**Yemek Yarışmasının**” değerlendirilmesi.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “Söz konusu yarışma kapsamında Cem Hekimci (12/B), S.Serkan Salkım (12/B) ve Cem Berk Ay (11/B) adlı öğrencilerin yarışmada okulumuzu temsil etmeleri için seçildiğini, öğrencilerin 1 ay boyunca sektörümüzün önemli temsilcilerinden Montana Resort Otel’in Mutfak Şefi ve kendisi tarafından yarışmaya hazırlanıldığını” söyledi.

20-23 Ocak 2010 tarihlerinde Antalya ilinde “**Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri**” arasında düzenlenen **Yemek Yarışması’nda** Polenta Kekli Karidesli Levrek adlı yemekle katıldıklarını, öğrencilerimizin yarışma günü ilgili yemeği çok iyi hazırlayıp sunduklarını; ancak jürinin değerlendirmesine göre okulumuzun dereceye giremediğini” söyledi.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “Yarışmada dereceye girememelerine rağmen yarışmanın okulumuzun Bakanlıkta ve sektörde imajının yükseltilmesinde, öğretmen ve öğrencilerimizin mesleki gelişimlerine, vizyonlarının büyümesinde önemli katkılar sağladığını” belirtti.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “II. Uluslararası Altın kep Aşçılar Yarışmasında kendisinin Bakanlık tarafından **jüri** olarak görevlendirildiğini ve yarışmada okulumuzu layıkıyla temsil ettiğini ve edindiği tecrübelerin mesleki yaşamında önemli katkılar sağlayacağını” ifade etti.

6. 20-23 Ocak 2010 tarihlerinde Antalya ilinde düzenlenen “21.Uluslararası Konaklama, Ağırhama, İkrâm Ekipmanları ve Dekorasyon İhtisas Fuarı” izlenimlerin zümrede paylaşılması.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “22-23 Ocak 2010 tarihleri arasında Antalya’da düzenlenen 21.Uluslararası Konaklama, Ağırhama, ikram Ekipmanları ve Dekorasyon ihtisas Fuarına” okulumuzu temsil etmek için katıldığını, fuar etkinlikleri kapsamında sektördeki gelişimi, yenilikleri yerinde görüldüğünü, fotoğraf makinesiyle otel ekipman resimlerinin çekildiğini, sektör temsilcileriyle bilgi-beceri-tecrübe transferi yapıldığını, uygulama oteline otel ekipmanlarının satın alınmasında edinilen fuar izlenimlerinin bizlere ışık tutacağını” ifade etti.

Bölüm Şefi: “Fuar izlenimlerinin okuldaki meslek öğretmenleri, sayman ve idarecilerle paylaşıldığını ve bu edinilen izlenimlerin ve yaşantıların raporlaştırılarak Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü’nün ilgili birimine e-postayla gönderildiğini” söyledi.

7. Proje Tabanlı Beceri Yarışması kapsamında yapılan çalışmaların görüşülmesi.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “Proje Danışmanı olarak Ali Teke (12/B), Orhan Sabancı (11/B) ve Durkadin Yalçın (11/B) adlı öğrencilerle birlikte Fonksiyonel Ekmek adlı projeyi hazırlayarak okulumuzu proje yarışmasında temsil ettiklerini,

Bu projeye beyaz ekmeğin besin değeri **kalsiyum kazeinat** ve **gluten buğday proteini** tozuyla zenginleştirilerek çocuk ve gençlerin büyüme ve gelişmelerini sağlamak ve ayrıca yaşlılık döneminde görülen **kemik kaybı (osteoporoz)** ve **kemik erimesi (osteomalasia)** hastalıklarının oluşumunu yavaşlatmak amaçlanmıştır” dedi.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “17 Şubat 2010 tarihinde Muğla ilinde **Milli Eğitim Bakanlığı** tarafından düzenlenen **Proje Tabanlı Beceri Yarışmasında** Turizm Hizmetleri kategorisinde Okulumuzun Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Mutfak Dalının hazırlamış olduğu **Fonksiyonel Ekmek** adlı projesi 11 proje arasında **İL BİRİNCİSİ** olduğunu,

3-4-5 Mart 2010 tarihlerinde İzmir’de Bölge Final Yarışmasının yapılacağını ve okulumuzu bu yarışmada en iyi şekilde temsil edip en iyi sonucu almak için çabalayacaklarını” ifade etti.

Zümre öğretmenleri olarak Proje Tabanlı Beceri Yarışmasında okulumuzu temsil ederek okulumuzun başarısını ve imajını yükselten öğrencilerimize **ödev/uygulama/proje notu** olarak **100** verilerek öğrencilerimizin başarılarını onurlandırılması ve bundan sonraki yarışmalarda da diğer öğrencilerimizin proje hazırlama konusunda teşvik edilmeleri kararlaştırıldı.

8. Okul, sınıf, atölye araç-gereçlerin korunması için alınacak önlemlerin tespiti.

Okul araç-gereçlerinin kullanılması, korunması konusunda öğrencilere olumlu davranışlar kazandırılmasına ve okul eşyalarına zarar veren öğrencilerin uyarılmasına, uyarılara rağmen

davranış ve tutumlarında olumlu değişiklik göstermeyen öğrencilerin bu doğrultuda rehberlik ve disiplin kuruluna sevk edilmesine karar verildi.

9. Öğrenci devam-devamsızlık durumlarının görüşülmesi.

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Öğretmeni Filiz Öztürk: “Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında öğrenim gören öğrencilerimizin okula düzenli olarak devam etmediklerini ve devamsızlık haklarının sınıra yaklaşmak üzerinde olduklarını” ifade etti.

Bu bağlamda devamsızlıkları fazla olan öğrencilerimize meslek dersi öğretmenleri ve sınıf rehber öğretmenleri tarafından iyi bir rehberlik yapılması, devamsızlık durumlarının ailelerine de bildirilmesi ve okul-aile işbirliğini etkin işletilerek öğrencilerimizin devamsızlıktan dolayı mağdur kalmamaları kararlaştırıldı.

10. Öğrencilerimizi kötü alışkanlıklardan korumak için alınacak tedbirlerin görüşülmesi.

Öğrencilerimizi kötü alışkanlıklardan (sigara, alkol, uyuşturucu, argo sözcük kullanımı ... vb) korumak için, derslerde yeri geldikçe kötü alışkanlıkların bireye ve topluma olan zararları yaşamdan gerçek örnekler verilerek anlatılacaktır.

11. İşletmelerde Beceri Eğitimi (yaz stajı) çalışmalarının görüşülmesi.

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Öğretmeni Osman Barış Nazlı, “İşletmelerde Beceri Eğitimi dersi Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre yapılması gerektiğini ve staj çalışmalarının öğrencilerimizin mesleki ve dil gelişimlerine önemli katkılarda bulunduğunu” söyledi.

Zümre Başkanı: “İşletmelerde Beceri Eğitiminin amacına ulaşabilmesi için öğrencilerimizin eğitim aldıkları ilgili alanı ve dalı göz önünde bulundurularak işletmelere yerleştirilmesi gerektiğini, aksi taktirde alan ve dala uygun beceri eğitimi yapıldığında stajın amacına ulaşmadığını; bu durumda da öğrencilerimizin mağdur kaldığını” ifade etti.

Bu bağlamda yukarıda belirtilen olumsuzlukların meydana gelmemesi için staj öncesi ilgili Koordinatör Müdür Yardımcısıyla koordineli bir şekilde çalışılması,

Ayrıca, öğrencimizi alan ve dalı dışında staj yaptıran işletmeler olduğunda O öğrencimizin mağduriyeti okul müdürlüğüne bir dilekçeyle bildirilerek öğrencimizin staj yerinin değiştirilmesi,

Öğrencilerimizin işletmelere yerleştirilmesinde önce sektördeki nitelikli işletmelere öncelik verilmesi, öğrenci sayımızın artması durumunda diğer uygun nitelikteki işletmelere yerleştirilmesine zümrece karar verildi.

12. Turizm Haftası kutlama etkinlikleri kapsamında yapılacak olan faaliyetlerin görüşülmesi.

Zümre Başkanı: “Her yıl 15-22 Nisan tarihleri arasında Turizm Haftasının kutlandığını, Okulumuzun Otelcilik Turizm Meslek Lisesi olması ve Ticaret Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğümüzün Turizm Haftası kutlama etkinliklerine aşırı önem ve hassasiyet göstermesinden dolayı Turizm Haftası Kutlama etkinliklerinin okulumuz tarafından çok iyi planlanıp organize edilmesi gerektiğini” ifade etti.

Bu bağlamda Genel Müdürlüğümüzün Turizm Haftası Kutlama etkinlikleri kapsamında hazırlanmış olduğu ilgili genelge doğrultusunda bölüm olarak yapılacak çalışmalarımızın planlanması gerektiğini” söyledi.

Turizm Haftası Kutlama etkinlikleri kapsamında hava şartlarının uygun olması durumunda okulumuzun uygulama oteli bahçesine yiyecek ve içeceklerden oluşan bir açık büfe hazırlanmasına,

Yiyeceklerin hazırlanmasında ve büfeye yerleştirilmesinden Mutfak Dalı öğretmenleri ve öğrencilerinin sorumlu ve görevli olması,

İçeceklerin hazırlanması ve misafirlere servisinden ise, Servis Dalı öğretmenleri ve öğrencilerinin sorumlu ve görevli olması kararlaştırılmıştır.

13. Dilek, temenniler ve kapanış.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz, öğrenci ve öğretmenlerimizin başarılı, huzurlu, sağlıklı ve mutlu bir eğitim-öğretim yılı geçirebilmesi dilekleriyle toplantıyı bitirmiştir.